# almaregården

Välkommen till vår trädgårdsbistro! Här serverar vi enklare rätter som ägnas mycket omsorg och omtanke. Även dryckerna är noggrant utvalda eftersom vi vill bjuda på sådant som vi själva tycker är gott och prisvärt. Hoppas du tycker det samma. De flesta av våra bakverk kommer från Olof Viktors i Glemminge på Österlen.
Smaklig spis!

## SMÅRÄTTER & TILLTUGG

| | |
|---|---|
| Marcona mandlar | 35:- |
| Chilinötter | 35:- |
| Oliver | 35:- |
| Mini salami | 30:- |
| Yurrita Sardell 50g i olivolja<br>Handfiléad ansjovis från Biscayabukten, utan skinn och ben. Serveras med bröd och citron | 95:- |
| Yurrita Sardell 50g, i vinäger<br>Handfiléad ansjovis från Biscayabukten, utan skinn och ben. Serveras med bröd och citron | 95:- |
| Ost & Charkbricka, lagom för 2 pers.<br>Utvalda charkuterier, ostar, oliver mm | 195:- |
| Ugnsgratinerade Nachos<br>Serveras med tomatsalsa och aioli, toppas med riven cheddarost | 85:- |
| Heta Räkor<br>6 st Gambas räkor i olja med vitlök, chili och vitt vin. Serveras med bröd | 95:- |
| Ugnsbakad Fetaost<br>Fetaost med tomater, chili, olivolja och oregano. Serveras med bröd | 110:- |
| Tzatziki<br>Serveras med bröd | 65:- |

# FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG

## Grekisk sallad — 125:-
Tomat, gurka, rödlök, oliver, fetaost, olivolja, oregano. Serveras med bröd

## SOS — 125:-
3 sorters sill, bröd

## TOAST -varm macka-

### Fetaost, dubbel — 95:-
Levain med fetaost, rödlökschutney, ost, ruccola

### Serrano, dubbel — 95:-
Levain med serranoskinka, ost, mozzarella, salviapesto, ruccola, fikonbalsamvinäger

### Ost på ost, enkel — 95:-
Levain med Delicé de Bourgogne, Gruyére, chili, vitlök

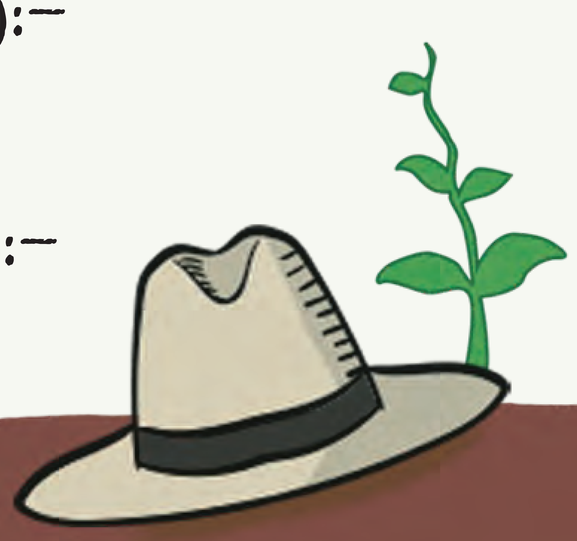
## LEVAINMACKA -kall macka-

### Brie — 75:-
Brie de Meaux, marmelad gjord på gröna tomater

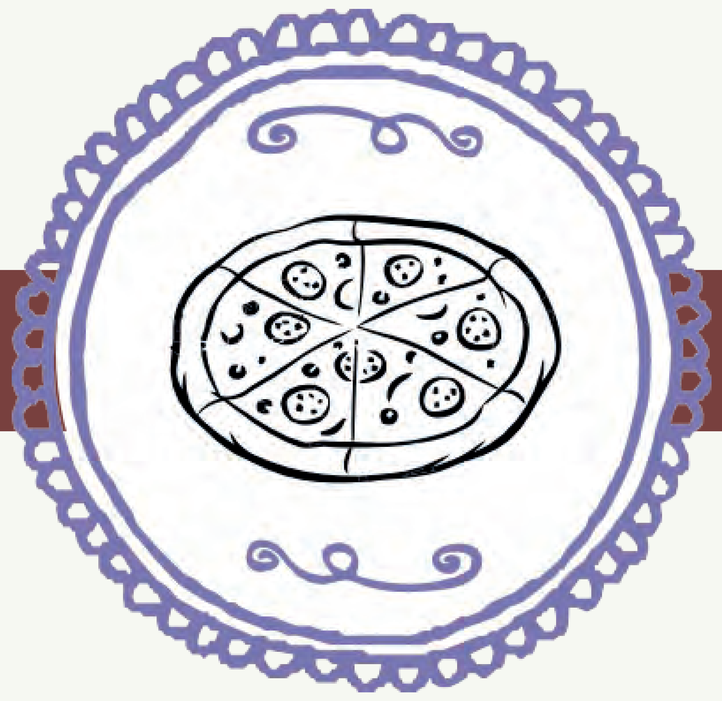
### Halloumi — 75:-
Halloumi, körsbärstomater

### Räkor — 125:-
150 g handskalade räkor, hemmagjord dillmajonäs, ägg

### Toast Skagen — 125:-
Vår egen hemmagjorda skagenröra



# FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



## PIZZA -alla pizzor toppas med ruccula-

**Serrano** 110:-
Tomatsås, mozzarella, pesto, serranoskinka, körsbärstomater

**Salami** 110:-
Tomatsås, mozzarella, salami, fetaost

**Löjrom** 169:-
Cremefraiche, mozzarella, brännvinsost, rödlök, gräslök, löjrom

**Chevré** 120:-
Cremefraiche, chevréost, mozzarella, brännvinsost, päron, valnötter
honung, crema balsamico

**Svamp** 120:-
Cremefraiche, mozzarella, portabello, champinjon, skogschampinjoner

## Tillägg Pizza

Glutenfri botten 15:-

Extra Räkor 25:-

# FÖR DEN SÖTSUGNA

## En kula glass — 29:-
Ingen sylt, ingen sås, ingen grädde, ”bara en kula glass”

## Chokladfondant — 69:-
Serveras med vispgrädde, en dröm för chokladälskaren

## Ostbricka — 135:-
3 sorters ost, marmelad, oliver och kex

## Pannkakstallrik — 59:-
2 Pannkakor serveras med sylt, vaniljglass och chokladsås

## Nutella Pizza — 79:-
Pizza med nutella och färska bär

## Glasscupe — 69:-
3 kulor glass, vispgrädde, chokladsås och kex

## Milkshake — 59:-
Välj smak från glassfrysen

## Smoothie — 49:-
Se separat meny

# VITT VIN

## Paul mas Valmont Blanc 85:-/340:-

Frankrike, blandade druvor. Smaken är fruktig, ändå torr
med inslag av citrus, tropisk frukt och en relativt lång eftersmak

## Franschhoek Cellar Sauvignon Blanc 95:-/395:-

Sydafrika, 90% Sauvignon Blanc, 10% Semillon. Tydlig doft av
tropisk frukt, inslag av chilipeppar. Frisk, fruktig smak med toner av
krusbär, grapefrukt och ananas. En pigg syrlighet i bakgrunden

## Leth Grüner Veltliner Famil Reserva 110:-/440:-

Österrike, Gruner Veltliner. Tonerna i vinet är fruktiga och
kryddiga med inslag av vitpeppar och grape. Avslutningen är lång
med härlig mineralitet och en lång fet eftersmak

## Lergenmüller Johannes L Riesling 120:-/480:-

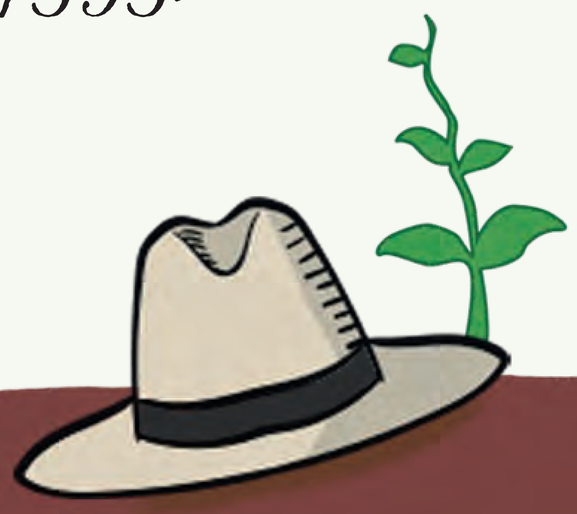
Tyskland, Riesling. En mycket typisk Riesling. Fräsch, fruktig och torr
med pigga citrustoner. Elegant och krispig med mineralitet.
Lång eftersmak

## Nino Negri Alpi Retiche Bianco 130:-/520:-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Vinet är torrt i stilen med en härlig
fräschör. Tonerna i vinet går åt litchi, gröna äpplen och citrus.

## Black Stallion Chardonney 150:-/595:-

USA, Napa Valley Kalifornien. Chardonnay. Aromer av smörkola och
karamell balanseras med inslag av citron och kryddig mandel. Smaker
av mandel, toast och persika blandas perfekt i gommen



# VITT VIN

## Chablis, Domaine du Chardonnay Chablis 2020 165:-/640:-
Frankrike, Chardonnay. Chablis. Torr med fruktsyra och mineralkaraktär

## Chablis, Premier Cru Fourchaume 220:-/850:-
Frankrike, Chardonnay. Chablis. Ett rent och snyggt Chablis Premier ' Cru vin med tydliga citrustoner och lång, elegant och silkig eftersmak

## Åhus Solaris 2020, 50 cl 170:-/495:-
Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, något aromatiskt, påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, gula krusbär, fläder och citron

## Åhus Solaris EQ 2020, 50 cl 190:-/550:-
Sverige, Åhus. Solaris. Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag röda och gröna äpplen, mandel, aprikos, krusbär, kryddor och honung

## Åhus Solaris XO, 75 cl 160:-/620:-
Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, påtagligt frisk, nyanserad smak med inslag av fat, gula äpplen, ananas, mandelmassa, kryddor, apelsinblommor och citron.

## Åhus GULD, Iscider 20 cl 450:-
Sverige Åhus. Iscider av äpplen från Härnestad. En fruktig mycket söt och påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, aprikosmarmelad, apelsin och mandelmassa.

# RÖTT VIN

## Paul mas Valmont Rouge — 85:-/340:-

Frankrike Blandade druvor. Det är ett välbalanserat vin med fruktighet och rund skön känsla där främst plommon, hallon och en viss kryddighet är vinets kärna.

## Franschhoek Cellar Shiraz — 95:-/395:-

Sydafrika Shiraz. Mörkt plommonfärgat. Stor, bärig och fruktig doft med kryddiga inslag. Rik och fyllig smak med toner av mullbär, plommon, peppar och kryddor. Mjuka och mogna tanniner

## Crocera Barbera d´Asti — 115:-/460:-

Italien Piemonte. Zinfandel. Djupt röd färg med doft av björnbär, kryddor och kakao. Smak av mogna körsbär, plommon och röda bär.

## Bolla Valpolicella Ripasso Superiore — 125:-/495:-

Italien Venetien. Valpolicella Corvina. Tonerna i vinet går åt mörk frukt som vildhallon, mörka körsbär och björnbär. Avslutningen är elegant med fina kryddor och mjuka tanniner

## Nino Negri Le Tens Sassella — 150:-/595:-

Italien Lombardiet. Nebbiolo. Vinet känns moget i stilen med inslag av hallon, körsbär,nypon, kanel, kakao och rosor. La Tense uppvisar ett bra djup med lång eftersmak av kryddor och katrinplommon som avslutas med bra tanninstruktur.

# RÖTT VIN

## Franschhoek Cellar Last Elephant 210:-/840:-
Sydafrika Merlot. Kraftfullt elegant med fina tanniner, svarta vinbär, körsbär, mullbär tillsammans med cederträ, bly och cigarrarom

## ABC Santa Barbara Pinot Noir 195:-/780:-
USA, Santa Barbara Kalifornien. Pinot Noir. Aromatisk doft med inslag av jordgubbar och hallon. Lång frisk smak med toner av fat, anis och kryddnejlika.

## Black Stallion Cabernet Sauvignon 160:-/640:-
USA Napa Valley kalifornien. Cabernet Sauvignon. Nyanserad, mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, ceder, mörk choklad, björnbär och kaffe

## Black Stallion Los Carneros Pinot Noir 2020 160:-/640:-
USA Napa Valley Kalifornien. Pinot Noir. Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, nougat, körsbär, kardemumma, choklad, kaffe och vanilj

## Åhus Léon Millot 75 cl 160:-/640:-
Sverige Åhus. Léon Millot. Fruktig och bärig med toner av svarta vinbär, örter, slånbär, hallon, choklad och lakrits

# ROSÉ VIN

## Paul mas Valmont Rosé — 85:-/340:-
Frankrike Blandade druvor. Tonerna går åt körsbär, jordgubbar, hallon ooch blomster.

## La Gordonne Provence Rosé — 120:-/480:-
Frankrike Grenache. Matvänligt rosé från Provence. Friskt och bärigt

## Åhus Vingård Rosé 2021 50 cl — 160:-/450:-
Sverige, Åhus. Rondo. Frisk och fruktig smak med inslag avjordgubbar, hallon, röda vinbär, blodgrape och örter

# MOUSSERANDE VIN & CHAMPAGNE

| | |
|---|---|
| Cava Ramiro Ecologica Brut | 120:-/480:- |
| Mionetto Prosecco Organic DOC | 95:-/380:- |
| Beaumont des Crayéres Grande Reserv 75 cl | 695:- |
| Beaumont des Crayéres Grande Reserv 37,5 cl | 395:- |
| Bollinger Special Cuvée Brut 75 cl | 1100:- |

# ÖL & CIDER

## STARK ÖL

| | |
|---|---|
| Arboga 50 cl | 75:- |
| Weihenstephaner Weissbier 50 cl | 85:- |
| Corona 33 cl serveras med limeklyfta | 65:- |
| Remmarlöv The House Pils 33 cl | 79:- |
| Remmarlöv The Holley Blonde Ale 33 cl | 79:- |
| Remmarlöv The Jeenius IPA 33 cl | 89:- |

## CIDER

| | |
|---|---|
| Magners Original Cider 33 cl | 75:- |
| Magners Pear Cider 33cl | 75:- |

## ALKOHOLFRI ÖL

| | |
|---|---|
| Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%) | 35:- |
| Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%) | 35:- |

# SNAPS & ÖVRIG SPRIT

## SNAPS

| | |
|---|---|
| AAlborg Dild Akvavit | 20:- |
| Aalborg Jubileum | 20:- |
| Aalborg Taffel | 20:- |
| Absolut Vodka | 20:- |
| Skanör Akvavit | 25:- |
| Skåne Akvavit | 20:- |
| Vår egen Besk | 20:- |

## ÖVRIG SPRIT

| | |
|---|---|
| Tullamore Dew | 20:- |
| Bombay Sapphire Gin | 20:- |
| Hendricks Gin | 30:- |
| Hernö Gin Eco | 30:- |
| Monkey 47, Gin | 40:- |
| Jägermeister | 25:- |

Pris/cl

# ALKOHOLFRIA DRYCKER

| | |
|---|---|
| Läsk 50 cl<br>CocoCola, CocaCola Zero, Fanta Apelsin, Fanta Lemon Zero, Sprite | 25:- |
| Reine, Fransk lemonad 33 cl<br>Apelsin, Mandarin, Citron, Citron/Mynta, Pamplemousse | 25:- |
| Pellegrino 25 cl/75cl | 15:-/40:- |
| Tonic Fentimans 20cl<br>Indian Tonic, Pink Rhubarb, Pink Grapefruit | 25:- |
| Pucko Chokladmjölk | 20:- |
| Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%) | 35:- |
| Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%) | 35:- |
| Bellini, Alkoholfri drink | 35:- |
| Smoothie<br>Smaker, se separat meny | 49:- |
| Richard Juhlia Sparkling 75 cl<br>Mousserande blanc de blanc Chardonnay, Alkoholfri | 195:- |

# VARMA DRYCKER

| | |
|---|---|
| Kaffe | 25:- |
| Cappuccino | 35:- |
| Kaffe Latte | 40:- |
| Chai Latte | 40:- |
| Dubbel Espresso | 25:- |
| Te | 25:- |
| Is Latte | 40:- |
| Is Chai Latte | 40:- |
| Extra smak<br>Vanilj, Hasselnöt, Karamell, Salt Karamell | 5:- |
| Varm Choklad | 30:- |

# DRINKAR

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz | 99:- |
| Sangria glas | 65:- |
| Sangria i karaff 1l | 295:- |
| Gin & Tonic Bombay 4cl | 120:- |
| Gin & Tonic Hernö 4cl | 160:- |
| Gin & Tonic Hendricks 4cl | 160:- |
| Gin & Tonic Monkey47 4cl | 200:- |
| Monkey47 utan tonic 4cl/6cl | 160:-/240:- |

# VARMA DRINKAR

## Lomumba 4cl/6cl — 99:-/139:-

Varm choklad, Kapten Morgan Dark rum, vispgrädde

## Irish Coffé 4cl/6cl — 120:-/160:-

Kaffe, Tullamore Whiskey, Farinsocker, vispgrädde

## Kaffegök 2cl/4cl — 70:-/110:-

Kaffe, 2cl Absolut, 2 sockerbitar

Denna Skånska kulturdryck serveras som sig bör i en gammaldags kaffekopp med fat. Peters Morfar Ossian brukade avnjuta denna dryck då och då.
Först dricker du "håla", dvs dricker ur kaffe så att vodkan får plats.
Häll i snapsen i kaffet. Drycken är nu lite ljusare och klar att dricka...
En kaffegök bör enligt tradition avnjutas som "Fada-kaffe".
Häll ut den på fatet. Sockerbiten mellan läpparna. Drick (eller sörpla) och njut!